



KLART FÖR MJÖLKNING

Din utrustning från DeLaval fungerar som bäst när du diskar med våra diskmedel. Inget konstigt med det, de är utvecklade för att fungera tillsammans.

MED DIG I
CENTRUM

 DeLaval

MED DIG I CENTRUM

Vi utgår från ett
helhetsperspektiv
med dig i centrum för
allt vi gör.



Mjolkproduktion är en komplex verksamhet där alla delar måste fungera tillsammans.

Varje gång det är dags för mjölkning, ska din anläggning vara i bästa skick för att utvinna, transportera och förvara mjölk av högsta kvalitet.

Vi tar ett helhetsperspektiv över hela mjölkningsprocessen, från

kemikalier och vattenkvalitet, till mjölkningsrutiner och utbildning.

Med **KLART FÖR MJÖKNING** menar vi att allt ska vara under kontroll inför mjölkningen.

Allt ska vara klart för mjölkning när mjölkningsorganen sätts på. Varje gång, varje dag, varje vecka.



Djurvälfärd

DeLaval diskmedel har ingen uttalad effekt på djurväl-färden.



Gårdens lönsamhet

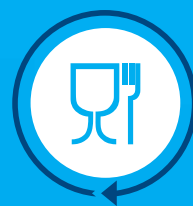
DeLaval diskmedel har utvecklats för att fungera med din anläggning. Vi hjälper dig gärna att dosera rätt för en effektiv diskning och för lång livslängd på utrustningen.

TA ETT
360° PERSPEKTIV
ÖVER
DIN GÅRD



Arbetseffektivitet

DeLaval är en leverantör med kompetens inom såväl diskmedel, utrustning som service. Vi hjälper dig med rätt inställningar och rätt produkter för just din gårds förutsättningar.



Livsmedelssäkerhet

DeLaval diskmedel uppfyller alla lagar och krav inom mjölkbranschen för att säkerställa din mjölk-kvalitet.

VAR KLAR FÖR MJÖLKNING OCH FÅ BÄTTRE RESULTAT

Det handlar om att fokusera på mjölken – diskningen ska bara fungera.

Vi tillverkar inte diskmedel bara för att sälja kemikalier. I 135 år har vi legat i mjölkbranchens framkant och utvecklat, tillverkat, installerat och servat mjölkkningsanläggningar i Sverige, och runt om i världen. Professionella anläggningar som levererar kvalitetsmjölk, varje dag, året om.

Därför utvecklar och säljer vi också diskmedel, filter, och olja m.m. som vi vet fungerar perfekt med vår utrustning så att din mjölkkningsanläggning kan leverera det du förväntar dig dag efter dag.

Vi producerar diskmedel som bidrar till att du levererar högsta möjliga mjölk kvalitet.

Vi nöjer oss inte med att din anläggning bara är ren, du ska veta att den är KLAR FÖR MJÖLKNING.

Vi hjälper dig till: HÖGRE MJÖLK- KVALITET

- Låg halt av bakterier
- Inga mjölk- eller kemikalierester

Våra diskmedel ger: DIN UTRUSTNING LÄNGRE LIVSLÄNGD

- Minskat slitage på din utrustning
- DeLaval diskmedel är framtagna och testade för att fungera med utrustning från DeLaval

Vi hjälper dig att få: EN RENARE MJÖLKKNINGSANLÄGGNING

- Minskad risk för biofilm
- Minskad risk för beläggningar t ex mjölksten
- Bakterier växer inte på rena ytor





**BEVISAT
EFFEKTIVA**

Alla våra diskmedel
har klarat tuffa
diskningstester

**ANPASSADE
TILL VÅRA
SPENGUMMIN**

Ingen negativ
påverkan på material
eller elasticitet på
DeLaval spengummin*
inom hållbarhetstid

**100%
KOMPATIBLA*
MED DELAVALS
UTRUSTNING**

Inga skador på känsliga
originaldelar inom
hållbarhetstid*

**MER ÄN 30 ÅRS
ERFARENHET**

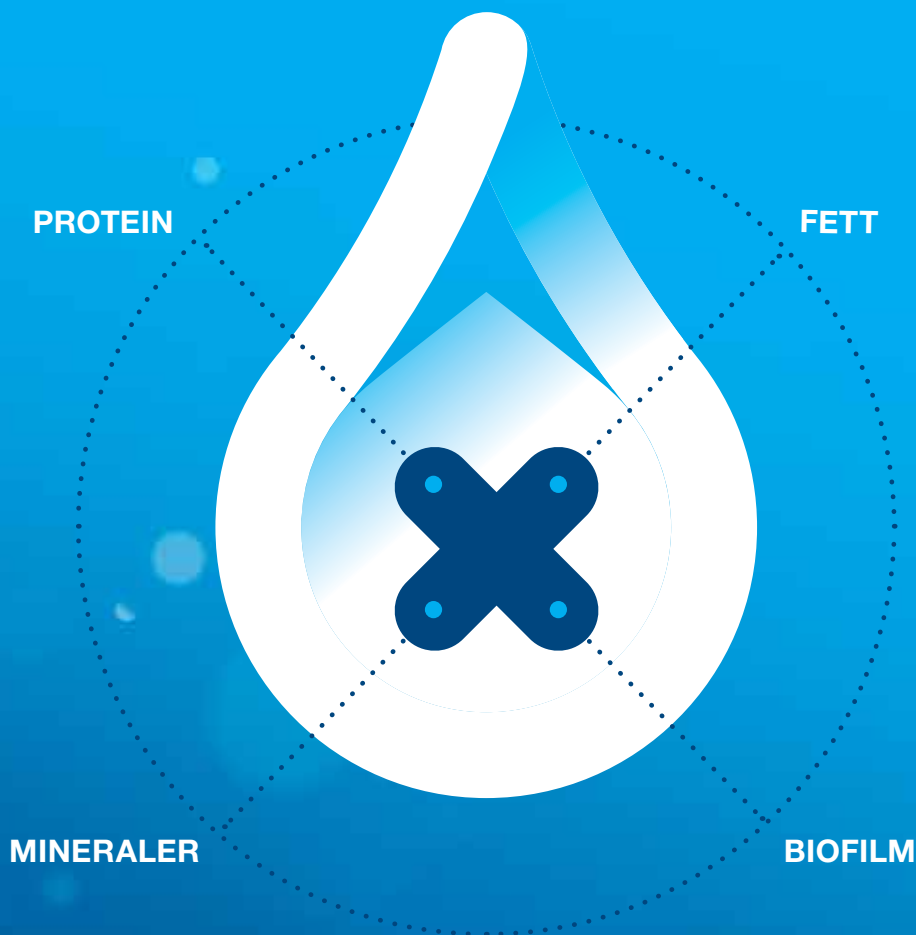
av att ta fram och
tillverka DeLaval
diskmedel

**Allt handlar om en enda
sak; att vara klar för
varje mjölgårds allra
viktigast uppgift: nästa
mjölkningstillfälle.**

*Resultat bevisat i utmanande laborietester hos DeLaval

VAD HINDRAR DIG FRÅN ATT VARA KLAR FÖR MJÖLKNING?

Det som kan hindra dig från att vara klar för mjölkning är faktiskt just mjölken - och det vatten du använder för diskning och rengöring.

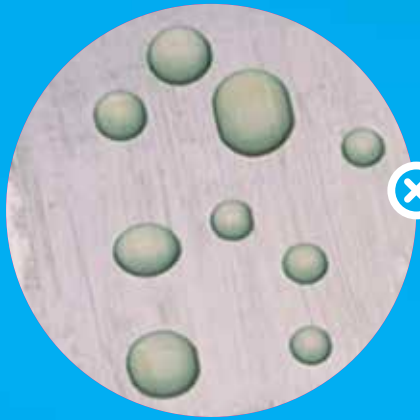


VAD SKA DU VARA UPPMÄRKSAM PÅ?

Så här känner du igen de viktigaste utmaningarna:

PROTEIN

Nybildade mjölkavlagringar kan bestå av upp till 20% protein. På utrustningen syns det ofta ganska tydligt som en regnbågsfärgad yta. Om du är osäker, ta ett foto och förstora, då syns det tydligt.

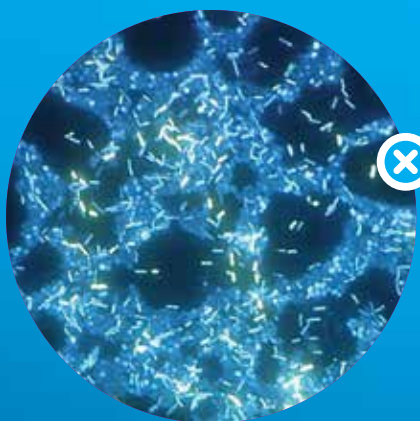


FETT

Nybildade mjölkavlagringar kan bestå av upp till 25% fett. Fettavlagringar bildar en fet hinna som ofta både syns och känns med fingret.

MINERALER

Även om det finns mineraler i mjölken, så är det mineralerna som finns i vattnet du använder för diskning som kan ställa till problem. Mineralavlagringar har ett puderliknande utseende, och kan vara vita eller orangeröda, beroende på typ.



BIOFILM

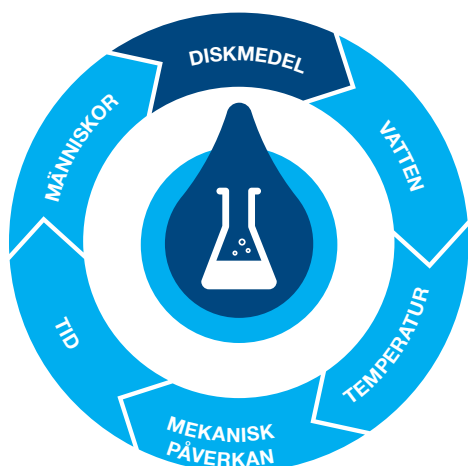
Plötsliga toppar i bakterietal kan bero på biofilm. Biofilm bildas vanligen på avlagringar som redan fått fäste på utrustningen. Det vanliga är att man hittar biofilm i områden som är svåra att göra rent. När de väl fått fäste, är dessa komplexa levande kolonier av bakterier, svampar och andra mikroorganismer, svåra att diska bort med den vanliga diskingsrutinen.

KLART FÖR MJÖLKNING



Vi utvecklar och tillverkar diskmedel som är producerade just för att fungera tillsammans med diskningssystem i moderna mjölkningsanläggningar.

Det innebär att de är tuffa mot föroreningar av alla slag, men skonsamma mot mjölkningsanläggningen och dess ingående delar.



OLIKA DISKMEDEL BIDRAR TILL EN EFFEKTIV DISKNING PÅ OLIKA SÄTT!

När vi utvecklar ett diskmedel kombineras kemikalier med olika egenskaper.

Här intill beskrivs några olika ingrediensers egenskaper.

Diskning av en mjölkningsanläggning sker genom växelvis användning av ett alkaliskt och ett syrabaserat diskmedel.

Ju hårdare vatten du har desto oftare behöver du diska med syradiskmedel.

Alkali: Ett alkaliskt diskmedel omvandlar fett till en lösning som sedan lätt kan sköljas ut (förtvålning) så att fett inte fastnar på utrustningens ytor.

Tensider och dispergeringsmedel: Den viktigaste uppgiften är att lossa avlagringar från ytorna och hålla dem kvar i disklösningen.

Syra: Löser upp mineralavlagringar och, tillsammans med tensiderna, avlägsnar mjölkavlagringar.

Klor: Bryter isär proteiner till mindre delar. Klor har också desinficerande egenskaper. Flytande klor är instabilt, beroende på blandning och förvaringsförhållanden. Undvik därför lång lagring, höga temperaturer och direkt solljus för att bibehålla klordiskmedels fulla effekt.

Mjuktgörare för vatten: Eftersom mineraler och hårt vatten försämrar diskmedlets rengöringsförmågan, används vattenmjuktgörare för att motverka detta och för att undvika att mineraler blir kvar i anläggningen.

Det är inte möjligt att ha alla komponenter i ett och samma diskmedel. T.ex. syra och alkali får inte blandas. Därför behöver en mjölkningsanläggning diskas med både alkaliska och syrabaserade diskmedel men vid olika tillfällen.



Hårt vatten kan skapa problem i hetvattenbehållare och andra delar av utrustningen eftersom det kan bildas mineralavlagringar. Det hårda vattnet kan också minska effekten av diskmedlet om man inte är noga med doseringen. Av den här anledningen innehåller välbalanserade diskmedel ingredienser som motverkar effekterna av hårt vatten.

VATTEN INNEHÅLLER MINERALER OCH HÅRDHETEN ÄR ETT MÅTT PÅ INNEHÅLLET AV MINERALER

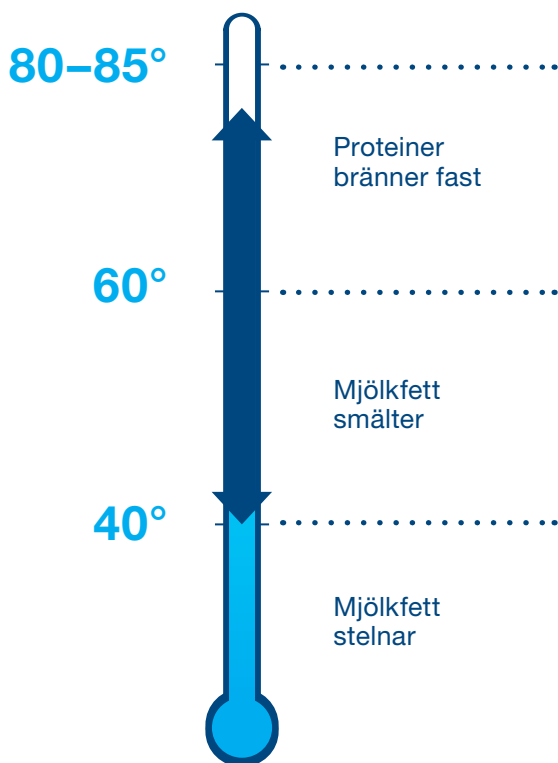
Vi hjälper dig att välja den produkt och metod som passar bäst för det vatten som du har på din gård. Efter genomgång av din vattenanalys kan vi ge dig råd om rätt produkt för dina förhållanden. Vi kan också se till att mängden vatten och doseringen av diskmedel stämmer. Vattenkvaliteten har stor inverkan på diskningsresultatet och ska inte underskattas.





TEMPERATUR ÄR EN VIKTIG KOMPONENT VID ALL DISKNING

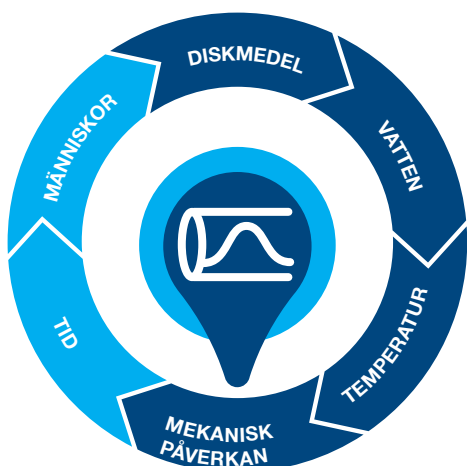
När disklösningen hettas upp förbättras förmågan att lösa upp och emulgera olika ämnen och på så vis ökar diskmedlets rengöringskapacitet. Det är viktigt att använda rätt temperatur för varje del av diskningen. Om temperaturen är för låg – då kommer mjölkfett att stelna och fastna. Om temperaturen är för hög – då kommer mjölkprotein att fastna på ytor och bli svårt att få bort.



Försköljning: Försköljning med ljummet vatten tar bort större delen av mjölkresterna efter mjölkningen. Temperaturen får inte överskrida 45°C för att undvika denaturering av protein som i så fall skulle bli ännu svårare att få bort. Temperaturen bör heller inte understiga 35°C eftersom fettets då stelna och fastnar.

Huvuddisk: En cirkulationsdisk med diskmedel. Vattentemperaturen bör vara 80°C - 85°C i början, sen sjunker den ofta till 40°C - 55°C vid slutet av diskningen. En diskningstemperatur på 60°C - 70°C ökar diskmedlets effekt. Temperaturen ska inte gå under 40°C, eftersom det då finns risk att det bildas feta beläggningar.

Eftersköljning: En slutsköjning som sker med kallt eller ljummet vatten, för att avlägsna alla rester från disklösningen. ”Det sista sköljvattnet som avslutar diskningen ska vara lika rent som ett glas med dricksvatten!”



SLUGGBILDNING: SÅVÄL KVALITET SOM KVANTITET PÅ SLUGGARNA ÄR VIKTIGT FÖR RESULTATET

En slugg (propp) kan beskrivas som en rörlig cylinder av vatten som mäter från några få centimeter till flera meter i längd.

Sluggen (proppen) ska fylla upp hela utrymmet inuti mjölkörret. Det innebär att samtliga ytor i röret nås av disklösningen, även rörets "tak".



Ej optimalt flöde, ingen sluggbildning



Optimalt flöde och sluggbildning



7-10 MINUTERS HUVUDDISK REKOMMENDERAS

Diskningen måste vara tillräckligt lång för att vatten, diskmedel och mjölkningsanläggningens alla delar och ytor får tillräckligt lång kontakttid för att diskmedlet ska hinna få verka optimalt.

Samtidigt så får inte huvuddisken vara längre än nödvändigt. Då finns risk för att temperaturen sjunker för mycket, vilket i sin tur kan innebära sedimentering av fettpartiklar (fettet stelnar vid låga temperaturer). Lagom är bäst!





DeLavals personal hjälper dig att få rätt balans mellan inställningar och dosering så att du alltid är KLAR FÖR MJÖLKNING. Det du behöver göra är att med jämna mellanrum kontrollera att diskresultatet inte påverkats av oförutsedda händelser.

VI ANVÄNDER VÅRT SAMLADE KUNNANDE KRING UTRUSTNING, DISKMEDEL OCH DISKNINGSRUTINER FÖR ATT DITT DISKNINGSRESULTAT SKA BLI SÅ BRA SOM MÖJLIGT

Våra servicetekniker är utbildade i att kontrollera, serva och bidra till att diskningen är rätt anpassad till förhållandena på gården. De hjälper dig att välja de diskmedel som passar bäst för din gård och ser till att dosering och andra inställningar är rätt.

Förutom att själva diskningen ska fungera, är det viktigt att förvaring och leverans av diskmedel sker på rätt sätt. Skydda diskmedlet från direkt solljus och kontrollera hållbarhetstiden. Klorer i klordiskmedlen försvinner över tid så det är inte att rekommendera att hålla stora lager av just klordiskmedel.





Se till att din
mjölkkningsanläggning
fungerar lika bra idag
som den gjorde när du
köpte den!

VÄLJ RÄTT KOMBINATION AV DISKMEDEL SÅ ATT DU ALLTID ÄR KLAR FÖR MJÖLKNING

Steg 1

Välja rätt alkaliskt diskmedel

	VATTENHÅRDHET					
	MJUKT		MEDEL		HÅRT	
	VÄXELDISK	ALKALI-DOMINANT	VÄXELDISK	ALKALI-DOMINANT	VÄXELDISK	ALKALI-DOMINANT
UltraClean™	👉👉	👉👉	👉👉👉	👉👉👉	👉👉👉	👉👉
SuperClean™	👉👉	👉👉	👉👉	👉	👉👉	-
BasixClean™	👉👉	👉	👉	👉	👉	-
CFD25	👉👉	👉	👉	👉	👉	-
CFD100	👉👉	👉👉	👉👉	👉	👉👉	👉

👉 Bra

👉👉 Bättre

👉👉👉 Bäst

- = Ej lämpligt

RENGÖRINGSEFFEKT

PROTEIN	FETT	MINERALER
👉👉	👉👉	👉👉👉
👉👉👉	👉👉	👉👉
👉👉	👉👉	👉
👉	👉👉👉	👉👉
👉	👉👉👉	👉👉



UltraClean™

- Hög komplexbildningskapacitet för att undvika mineralbeläggningar. För alla typer av vatten
- Med klor för att påverka mjölkprotein, hög alkalinitet för att avlägsna fett.

SuperClean™

- Innehåller extra klor för att avlägsna proteinrester.
- För alkaliedominerad diskning i mjukt till medelhårt vatten eller för växeldisk i hårt vatten.

BasixClean™

- Innehåller klor för att bryta ner proteinrester.
- För alkaliedominerad diskning i mjukt vatten eller för växeldisk i alla vattenförhållanden.

CFD25 klorfritt

- Fri från klor och fosfor.
- Passar för alkalidominerad diskning i mjukt till medelhårt vatten.
- Godkänd av Bra Kemråd.

CFD100 klorfritt

- Fri från klor och fosfor.
- Fungerar i alla typer av vatten.
- Godkänd av bra Kemråd.

Steg 2

Välj rätt syradiskmedel

Antalet syradiskningar i förhållande till antalet alkaliska diskningar beror till stor del på vattnets hårdhet men också på effektiviteten på det alkaliediskmedel som du har valt.

- Alkaliedominerad disk
1 till 4 syradiskningar per vecka
- Växeldisk
1 alkalie- och 1 syradisk per dag



CidMax

- Passar för alla vatten, oavsett hårdhetsgrad
- Effektivt mot mineralbeläggningar, skonsamt mot utrustningen.

Cid

- För mjukt till medelhårt vatten.
- Effektivt mot mineralbeläggningar, skonsamt mot utrustningen.

OptiCid

- För mjukt till medelhårt vatten.
- Avlägsnar mineralbeläggningar, även mot termoresistenta bakterier.

Cid Non P

- För mjukt till medelhårt vatten.
- Fritt från fosforkomponenter.

Samtliga syradiskmedel är godkända av Bra Kemråd.

Steg 3

Om och när du behöver desinficera din mjölknings- och kylningsanläggning

DeLaval PeraDis*

- Koncentrerat desinfektionsmedel baserat på väteperoxid och perättiksyra.
- Fritt från klor och fosfor.
- Godkänd av Bra Kemråd.

* Använd biocider på ett säkert sätt. Läs alltid etikett och produktinformation före användning.

VAR FINNS DE KRITISKA PUNKTERNA?

Genom att titta och känna efter på utvalda ställen är det ofta lätt att upptäcka eventuella problem med diskningen. Om du inte är nöjd med diskningsresultatet, kontakta din DeLaval servicetekniker som hjälper dig att lösa problemet. De vet hur utrustningen fungerar, kan kontrollera inställningar och ge förslag på hur du kan lösa och förhindra problem med diskningen.

MJÖLKNINGSANLÄGGNINGEN

- Filterbehållaren – titta efter avlagringar
- Avskiljaren – titta efter avlagringar
- Spengummin – titta efter skador eller svarta avlagringar

MJÖLKNINGSSTALLET

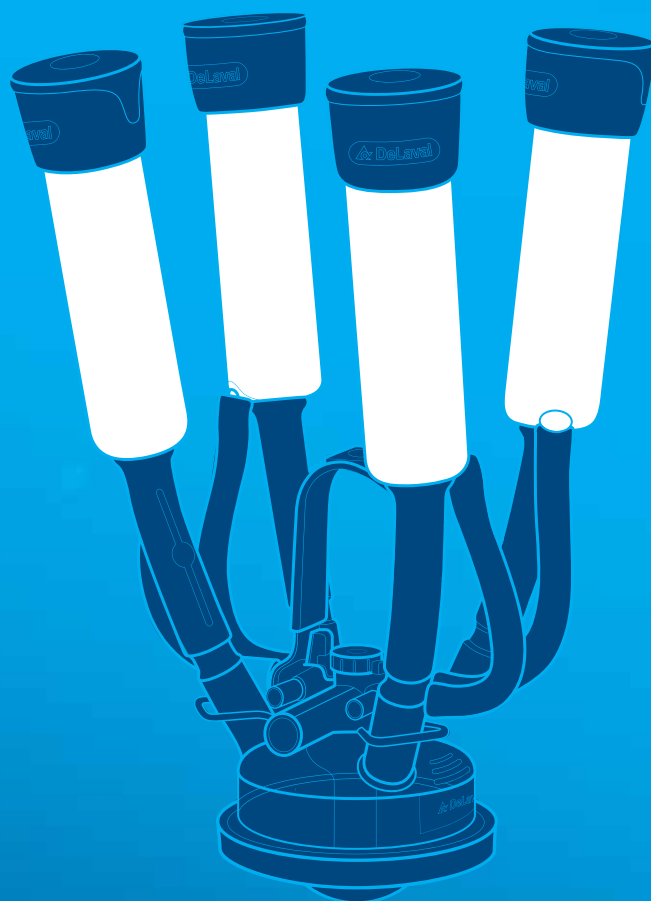
- Mjolkcentralen – titta efter avlagringar
- Slutenheten – titta efter avlagringar

AUTOMATISKA MJÖLKNINGSSYSTEM

- Tvättkoppen – titta efter avlagringar
- Bufferttanken – titta efter avlagringar

KYLTANKEN

- Tankutloppet – titta efter avlagringar
- Spridare och munstycket – kontrollera om de är igensatta



Det handlar inte bara om ditt diskmedel.

Se till att din anläggning är redo för att ta emot, transportera, kyla och förvara mjölk av allra högsta kvalitet. Alltid.

VI HJÄLPER DIG ATT ALLTID VARA KLAR FÖR MJÖLKNING!

Vi vill att du ska få ut så mycket som möjligt från både mjölkningsutrustning och från våra förbrukningsvaror. Alla våra produkter testas ordentligt och vi vet hur våra produkter kan kombineras för bästa resultat under olika förhållanden.

Våra utbildade servicetekniker kan ställa in diskningen utifrån din utrustning och de behov och förutsättningar som finns på din gård. Vi kan:

- Optimera inställningarna i mjölknings- och kylningsinstallationerna samt i diskningseenheten.
- Ge experthjälp för att finjustera alla 6 diskningsparametrarna.
- Ge råd kring diskmedel och hjälpa dig att välja rätt diskmedel och andra förbrukningsvaror för din mjölknings- och kylningsutrustning, baserat på din gårds utmaningar.

InService™ All-Inclusive

Till ett fast avtalat pris kommer vi att se till att din mjölkningsanläggning är KLAR FÖR MJÖLKNING. Det betyder att vi kommer att utföra förebyggande service och leverera de förbrukningsvaror du behöver som t ex diskmedel och mjölkfilter.

Vi hjälper dig att välja rätt produkter till din anläggning utifrån dina förutsättningar. Våra utbildade DeLaval servicetekniker gör så att diskningen är rätt inställd för att ge bästa diskningsresultat samtidigt som din utrustnings livslängd påverkas så lite som möjligt.

Din servicetekniker har kunskap om utrustningen och DeLavals diskmedelssortiment, allt för att se till att din mjölk kvalitet och maximera din inkomst!

Genom DeLaval In Service All-Inclusive sköter vi allt planerat underhåll, schemalagd service och påfyllning av förbrukningsvaror, t ex diskmedel; allt till ett avtalat pris och med betalningsvillkor som passar dig.

Ditt mjölkningssystem ska fungera optimalt hela tiden – därför ser vi till att du alltid har rätt mängd spengummin, slangar, diskmedel, spendopp, filter och olja hemma, under hela avtalsperioden.

VÅR GÅRD ÄR KLAR FÖR MJÖLKNING



GÅRDENS NAMN
PLATS
BESÄTTNINGSTORLEK
PRODUKTER

FINNÅKER MOON
FELLINGSBRO
170 MJÖLKKOR
ULTRACLEAN & CIDMAX

“Vi har använt UltraClean (Ultra) och Cidmax i 10 år nu och vi är mycket nöjda. Det är produkter som håller vad de lovar. En del letar efter det billigaste diskmedlet och byter ofta. Sen oroar de sig för om det kommer att fungera. Vi värdesätter verkligen helhetskonceptet med DeLaval; med utrustning, service och diskmedel som är anpassade till utrustningen. Vi är trygga med att det fungerar och vi vill inte behöva bekymra oss om detaljer.”
Viktor Bergkvist

HUR KAN VI HJÄLPA DIG?

Din utmaning är att se till att din mjölkgård producerar mjölk av högsta kvalitet på ett hållbart och lönsamt sätt.

Vårt team förstår vad det innebär och vikten av samarbete för att du ska lyckas.

Vi delar gärna med oss av de erfarenheter vi kommit fram till genom 130 års parternskap med mjölkproducenter världen över.

Vårt mål är att hjälpa dig så att du, varje gång det är dags för mjölkning på din gård, vet att din anläggning är **KLAR FÖR MJÖLKNING.**



DeLaval

**MED DIG
I CENTRUM**

We live milk

www.delaval.com + 46 8 530 660 00

Gustaf DeLavals vägen 15, 147 21 Tumba, Sweden

6228194900(S1)1901

